

**UNIONE MONTANA DI COMUNI DELLE VALLI DI LANZO  
CERONDA E CASTERNONE  
CERES (Torino)**

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

**PROCEDURA NEGOZIATA**

(Artt. 36, comma 2, lett. b), 63 e 216 comma 9 del D.lgs 50/2016 –  
Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa, Art. 95 del D.lgs n° 50/2016)

**VERBALE DI GARA N°2**

**2^ SEDUTA**

**ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE**

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 comma 2 lettera b) D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI GERMAGNANO ANNI SCOLASTICI 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.**

L'anno DUEMILAVENTITRE, addì 10, del mese di MARZO, alle ore 9.30 nella sede dell'Unione Montana;

La Commissione di gara così composta:

<i>n°</i>	<i>Nominativo componente</i>	<i>Qualifica</i>	<i>Ruolo in Commissione</i>
1	Giusi Palermo	Istruttore Direttivo Amministrativo del Comune di San Francesco al Campo	Presidente
2	Geom. Stefano Poma	Tecnico del Comune di Germagnano	Componente
3	Geom. Gaetano Migliorelli	Tecnico della CUC e del Comune di Balangero	Componente e segretario verbalizzante

Funge da verbalizzante il Geom. Gaetano Migliorelli.

Si da atto della presenza del Sig. Giuseppe Catena in qualità di delegato della ALL FOOD SPA e della presenza del RUP Dott. Matteo Sandrone.

Si procede pertanto alla apertura delle buste telematiche contenenti i seguenti file:

<i>n°</i>	<i>Operatore economico</i>	<i>file</i>
1	G.M.I. SERVIZI SRL	28 di cui 25 schede tecniche, 1 referenze, 1 distanza, 1 relazione
2	ALL FOOD S.P.A.	4 di cui 1 diniego accesso agli atti, 1 relazione, 1 tabelle merceologiche, 1 distanza

Si prende atto che nessuno dei presenti avanza riserve od osservazioni.

Alle ore 9,40 si concludono le operazioni in seduta pubblica, si invita il RUP e il rappresentante della ditta ad uscire dalla sala, e si prosegue in seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche

Preliminarmente la Commissione di Gara riassume le disposizioni indicate sulla lettera d'invito da prendere in considerazione per accertare la regolarità dei contenuti contemplati nella **BUSTA 2 "Offerta tecnica/qualitativa" (MAX 70 PUNTI)** presentata dai concorrenti ammessi e procede, secondo l'ordine di arrivo delle offerte, con l'esame della documentazione contenuta nelle buste dei concorrenti ammessi, per constatare quanto documentato, assegnando i punteggi con le modalità ed i criteri stabiliti sulla lex specialis,

così riassunti:

Esperienza dell'Azienda nel campo della ristorazione scolastica	Punti 0,5 per ogni Amministrazione Comunale servita per la refezione scolastica, nell'ultimo anno scolastico, con un minimo di 15.000 pasti annui.  MAX 10 punti
Distanza dello stabilimento di produzione dei pasti dalle sedi scolastiche interessate al servizio	Il punteggio massimo sarà assegnato al concorrente la cui sede produttiva sia ubicata alla minore distanza chilometrica dalla sede del Comune di Germagnano (fermo restando il limite massimo di distanza, pari a km. 35) distanza rilevabile dal sito: <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> PUNTEGGIO = 15 x distanza minima offerta: distanza dell'offerta da valutare  MAX 15 punti
Fornitura: - dei prodotti di stagione e provenienti da zone geomorfologiche il più possibili vicine al Comune di Germagnano - utilizzo di prodotti tipici, DOC e IGP e dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti	1 punto per ogni prodotto offerto  MAX 15 punti
Utilizzo di prodotti biologici oltre a quelli che possono essere richiesti da capitolato speciale d'appalto (art. 21) e dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti e non essere stati inseriti per altre valutazioni	1 punto per ogni prodotto offerto  MAX 10 punti
Progetto di controllo sui fornitori comprensivo dei criteri di qualifica e delle gestione di non conformità riscontrate, secondo i criteri e le procedure del sistema qualità	MAX 7
Progetto di educazione alimentare	MAX 5 punti
Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale: - utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili in conformità alla norma UNI – EN 13432:2002	MAX 5 punti
Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato)	MAX 3 punti

*La valutazione dell'offerta tecnica avverrà nel rispetto delle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera del Consiglio n. 1005 del 21.09.2016, ovvero mediante il sistema dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara.*

**SOGLIA DI SBARRAMENTO.** Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 25 punti rispetto al punteggio

massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

**CONTENUTO OFFERTA TECNICA.** Il progetto/offerta tecnica dovrà essere redatto sulla base delle indicazioni contenute nel presente disciplinare e dei dati tecnici e amministrativi previsti nel CSA, **in max 8 pagine (facciate) formato A4 (carattere Arial 12 – interlinea 1)**, contenenti tutte le indicazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio e non dovrà includere alcuna indicazione economica diretta o indiretta relativamente alle attività oggetto dell'appalto.

**Attenzione:** Eventuali allegati aggiuntivi (piantine, grafici, ecc) dovranno essere finalizzati solo ad illustrare con modalità discorsiva gli aspetti contenuti nella relazione del progetto. Qualora il progetto sia composto da un numero superiore a 8 pagine le medesime non verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio e la Commissione di gara potrà tenerle in considerazione esclusivamente per chiarire aspetti dubbi o incerti dell'offerta, ma non per acquisire ulteriori elementi di valutazione che integrino o si aggiungano al progetto base.

La Commissione procede alla redazione dei calcoli come riepilogati sui prospetti allegati al presente verbale concernenti la BUSTA 2 "Offerta tecnica".

Al termine dell'esame viene assegnato il punteggio nel rispetto dei criteri indicati nella lettera di invito

I punteggi vengono riassunti come di seguito:

N°	Ditte Che hanno presentato offerta	Totale punteggi Offerta Tecnica
1	G.M.I. SERVIZI SRL	62,31
2	ALL FOOD S.P.A.	65,00

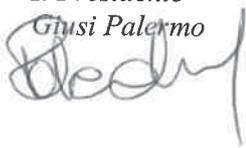
Alle ore 11:25 terminano i lavori, condotti in seduta segreta, e volti alla valutazione delle offerte tecniche.

Si allegano al presente verbale quale parte integrante:

- Schede di Valutazione dei Commissari
- Riepilogo Valutazioni.

Letto, approvato e sottoscritto.

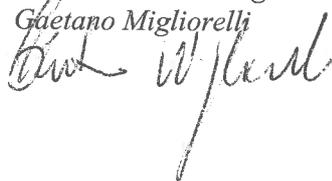
Il Presidente  
Giusi Palermo



Il Commissario  
Stefano Poma



Il Commissario e Segretario Verbalizzante  
Gaietano Migliorelli



**APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI GERMAGNANO  
RIEPILOGO PUNTEGGI OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA**

**Concorrente: ALL FOOD SPA**

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Punteggi PRESIDENTE Giuseppe Palermo	Punteggi COMMISSARIO Migliorelli Gaetano	Punteggi COMMISSARIO Stefano Poma	Media
1	Esperienza dell'Azienda nel campo della ristorazione scolastica	10	8	8	8	8
2	Distanza dello stabilimento di produzione dei pasti dalle sedi scolastiche interessate al servizio	15	15	15	15	15
3	Fornitura: - dei prodotti di stagione e provenienti da zone geomorfologiche il più possibili vicine al Comune di Geragnano - utilizzo di prodotti tipici, DOC e IGP e dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti	15	13	13	13	13
4	Utilizzo di prodotti biologici oltre a quelli che possono essere richiesti da capitolato speciale d'appalto (art. 21) e dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti e non essere stati inseriti per altre valutazioni	10	10	10	10	10
5	Progetto di controllo sui fornitori comprensivo dei criteri di qualifica e delle gestione di non conformità riscontrate, secondo i criteri e le procedure del sistema qualità	7	7	7	7	7
6	Progetto di educazione alimentare	5	5	5	5	5
7	Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale: - utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili in conformità alla norma UNI - EN 13432:2002	5	4	4	4	4
8	Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato)	3	3	3	3	3
<b>TOTALE</b>		<b>70</b>				
			<b>PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>			<b>65</b>

Ceres il 10/03/2023

Firma  
Giuseppe Palermo

Firma  
Gaetano Migliorelli

Firma  
Stefano Poma

**APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI GERMAGNANO  
RIEPILOGO PUNTEGGI OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA**

**Concorrente: GMI SERVIZI SRL**

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Punteggi PRESIDENTE Giulsi Palermo	Punteggi COMMISSARIO Migliorelli Gaetano	Punteggi COMMISSARIO Stefano Poma	Media
1	Esperienza dell'Azienda nel campo della ristorazione scolastica	10	10	10	10	10
2	Distanza dello stabilimento di produzione dei pasti dalle sedi scolastiche interessate al servizio	15	8,91	8,91	8,91	8,91
3	Fornitura: - dei prodotti di stagione e provenienti da zone geomorfologiche il più possibili vicine al Comune di GERMAGNANO - utilizzo di prodotti tipici, DOC e IGP e dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti	15	15	15	15	15
4	Utilizzo di prodotti biologici oltre a quelli che possono essere richiesti da capitolato speciale d'appalto (art. 21) e dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti e non essere stati inseriti per altre valutazioni	10	10	10	10	10
5	Progetto di controllo sui fornitori comprensivo dei criteri di qualifica e delle gestione di non conformità riscontrate, secondo i criteri e le procedure del sistema qualità	7	7	7	7	7
6	Progetto di educazione alimentare Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale: - utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili in conformità alla norma UNI - EN 13432:2002	5	4	4	4	4
8	Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato)	3	2,4	2,4	2,4	2,4
<b>TOTALE</b>		<b>70</b>				<b>62,31</b>

**PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA**

Ceres Il 10/03/2023

Firma  
Giulsi Palermo

Firma  
Gaetano Migliorelli

Firma  
Stefano Poma